

BAC PRO RESTAURATION

Commercialisation et service de restauration

Formation complémentaire « commercialisation des vins »

INFOS :

Pour qui ? Tous les élèves de troisième (générale et professionnelle) et les titulaires du CAP cuisine ou restauration ou service hôtelier (bac en 2 ans).

Option:

Commercialisation et services en restauration.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de

la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de

travailler à l'étranger. Le module de commercialisation des vins est proposé aux élèves sur la base de 85 heures. Ils effectuent un stage en cave ou boutique spécifiquement en commercialisation des vins.



Et après ?

Le bac pro a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Son titulaire peut également s'inscrire en mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies:

BP Barman
BP Restaurant
BP Sommelier
BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service
BTS Responsable d'hébergement (diplôme à référentiel commun européen)

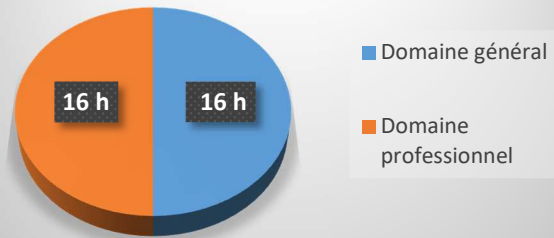
EMPLOIS :

- serveur
- barman
- sommelier
- maître d'hôtel
- directeur de restauration

INSTITUTION ROBIN ST VINCENT DE PAUL

- **Domaine général = 16 heures**
- Français, histoire-géographie, anglais, espagnol, ou italien, mathématiques, sciences appliquées, éducation physique, arts appliqués
- **Domaine professionnel = 16 heures**
- Technologie et travaux pratiques en service de restauration, gestion, économie et droit

Contenu de la formation



L'examen :

En fin de classe de première, les élèves passent le diplôme intermédiaire de BEP service lors d'épreuves écrites.

Le contrôle continu sous forme de CCF se déroule sur les 3 années. En classe de terminale l'élève passe les épreuves de baccalauréat à l'écrit. Le cumul de toutes les notes de CCF et écrites = notes du bac.

Les stages sont également évalués, ces notes comptent aussi pour l'examen.



Stages :

22 semaines sur les 3 ans de formation (6+8+8).
Listes de stages pré-négociés par les enseignants
Les stages peuvent être réalisés hors métropole.



Pour toute information :

- Secrétariat lycée hôtelier : 04 74 31 18 70
- Standard général : 04 74 53 01 21
- Email : lyceehotelier@institution-robin.fr
- Email : robin.vienne@institution-robin.fr
- www.institution-robin.com

